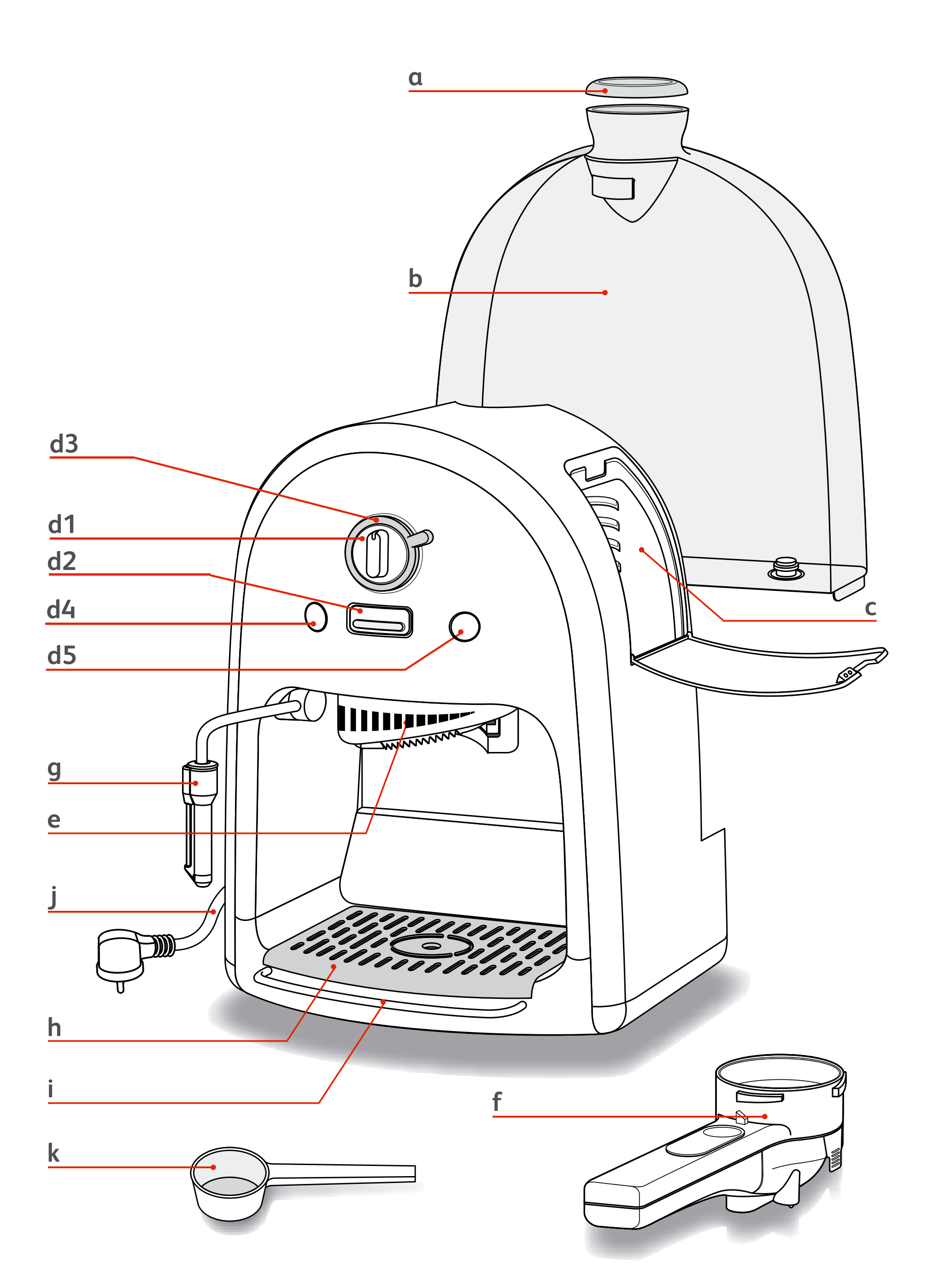


ESPREMIO automatic

F

www.seb.fr


a
b
d3
d1
d2
d4
d5
c
g
e
j
h
i
f
k

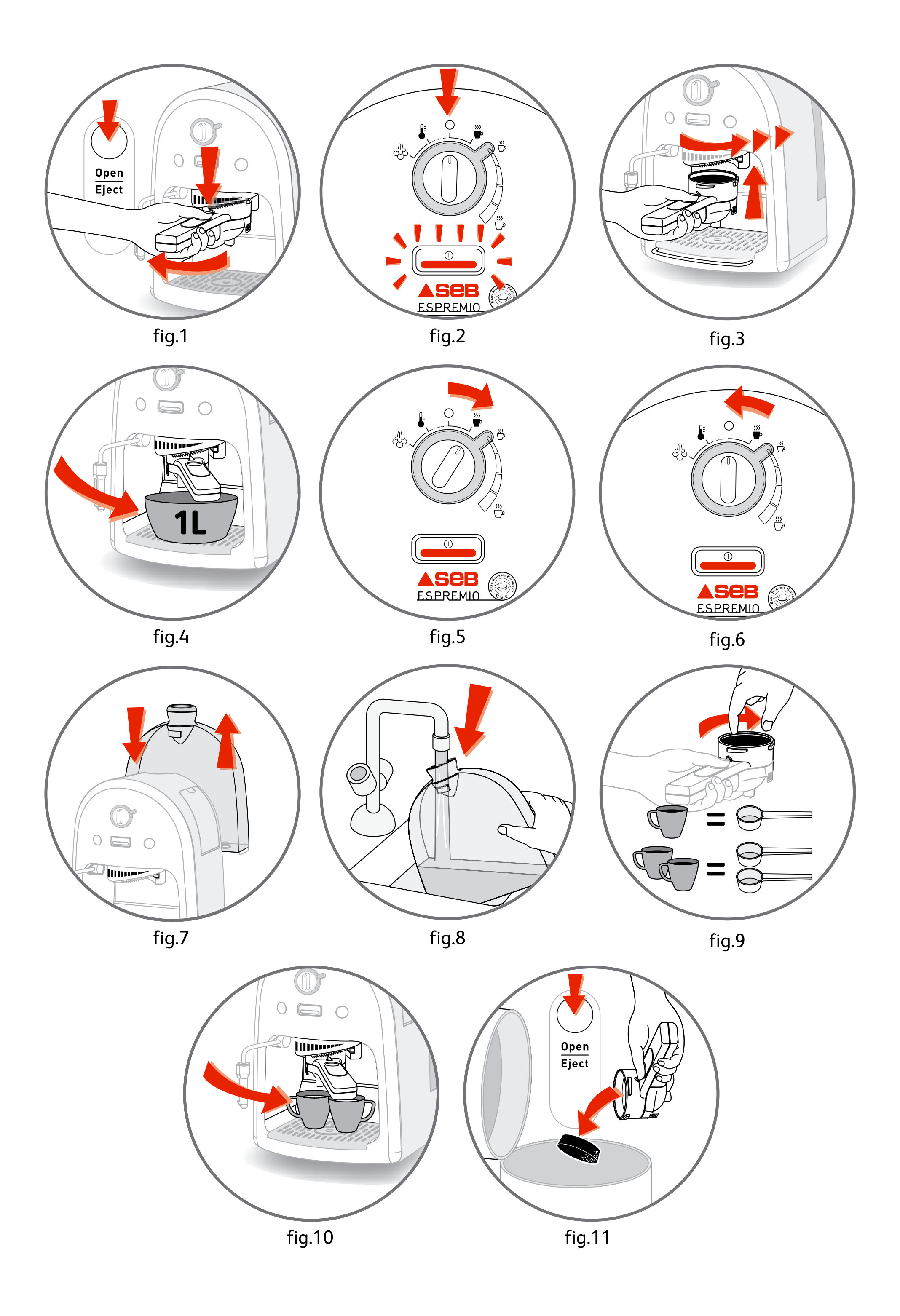


fig.1 fig.2 fig.3 fig.4 fig.5 fig.6 fig.7 fig.8 fig.9 fig.10 fig.11

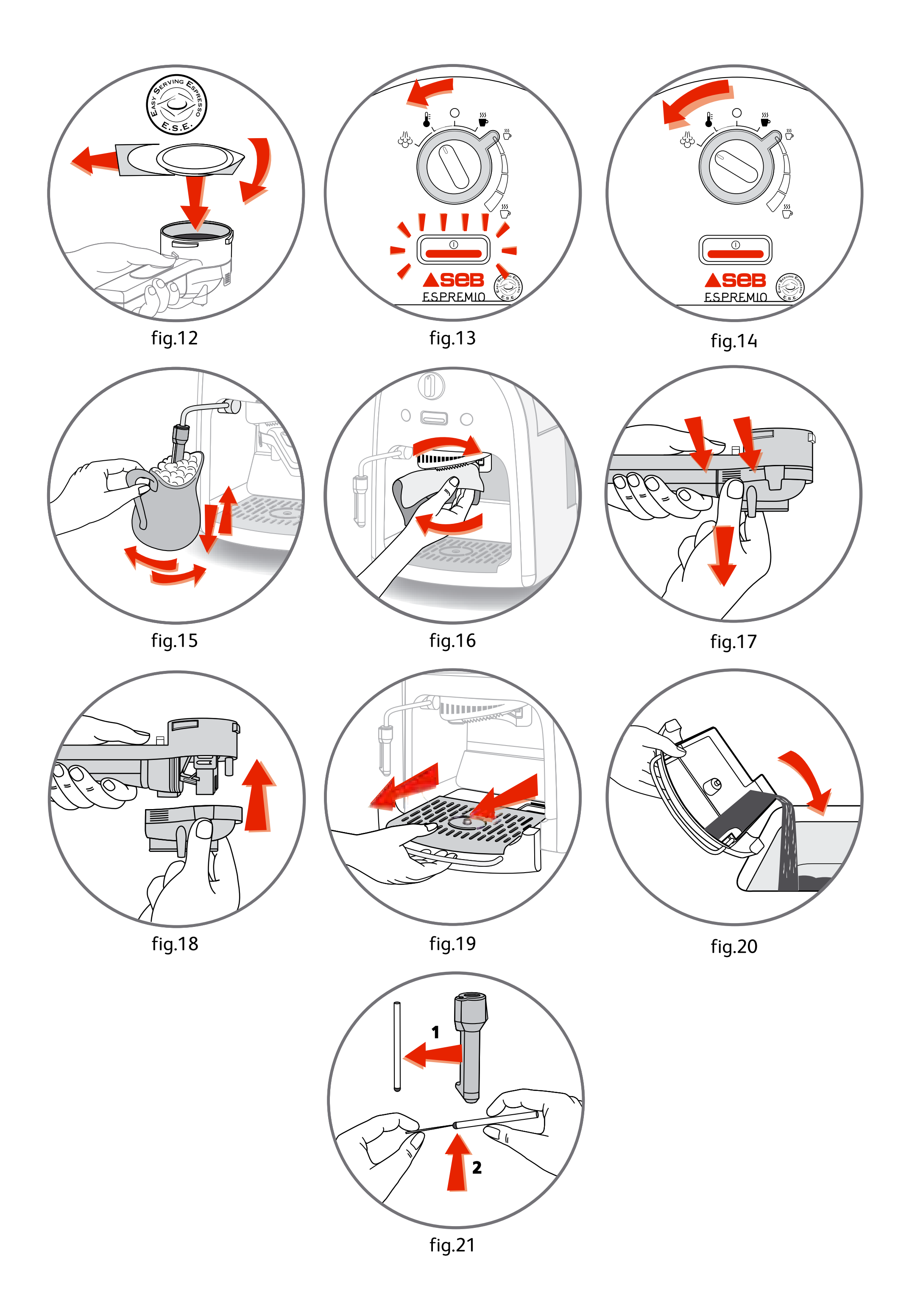


fig.12 fig.13 fig.14 fig.15 fig.16 fig.17 fig.18 fig.19 fig.20 fig.21

Nous vous remercions de votre confiance et de votre fidélité aux produits Seb. Vous venez d'acheter la toute dernière innovation en matière d'espresso. Votre machine est équipée d'un porte-filtre qui dispose de trois systèmes exclusifs :

- L'un pour le tassage progressif de la mouture lors du positionnement du porte-filtre (système OPTIPRESS).
- L'autre pour l'éjection du marc.
- Le dernier pour l'utilisation de dosettes E.S.E. (Easy Serving Espresso)  ou souples.

Il est en outre démontable, ce qui permet de le maintenir, par des nettoyages fréquents, en parfait état de fonctionnement. Par sécurité, votre porte-filtre est équipé d'un système de verrouillage pour qu'il reste en place lors de la montée en pression.

Avant qu'elle ne quitte l'usine, votre machine a été contrôlée et testée avec du café. Bien que l'appareil ait été nettoyé avec minutie, il est possible qu'il reste quelques traces de gouttes d'eau. Nous garantissons toutefois que ces machines sont absolument neuves.

1- Description

a Couvercle du réservoir d'eau
b Réservoir d'eau amovible
c Logements pour rangement et maintien au chaud des tasses
d Tableau de commande :
d.1 Bouton de sélection (café ou vapeur)
d.2 Bouton de mise en marche avec voyant lumineux
d.3 Bouton de sélection du volume de café
d.4 Bouton 1 tasse
d.5 Bouton 2 tasses
e Emplacement du porte-filtre
f Porte-filtre avec système d'éjection du marc ou de la dosette et tassage progressif de la mouture ou dosette : système OPTIPRESS.
g Buse vapeur rétractable
h Grille récolte-gouttes
i Tiroir récolte-gouttes, muni de son indicateur de niveau
j Cordon d'alimentation
k Cuillère mesure

2- CARACTERISTIQUES TECHNIQUES

IMPORTANT !
Tension d'utilisation : cet appareil est prévu pour fonctionner uniquement en courant alternatif 220-240 V.
Type d'utilisation : cet appareil est prévu pour une UTILISATION DOMESTIQUE SEULEMENT

- Pompe électromagnétique : 15 bar
- Porte-filtre avec système d'éjection du marc
- 1 ou 2 tasses
- Ajustement du volume de café en tasse
- Ecoulement automatique de la quantité sélectionnée de café
- Compatible tous types de dosettes, E.S.E ou souples
- Deux rangements et maintien au chaud de tasses (lorsque l'appareil est en fonctionnement), dont les dimensions sont les suivantes : Diamètre 60mm, Hauteur 60mm
- Fonction vapeur
- Réservoir amovible (capacité : 2 litres)
- Puissance : 1450 W
- Tension : 220-240 V – 50 Hz
- Dispositifs de sécurité contre les surchauffes
- Dimensions : H. 366 mm, L. 248 mm, P. 241 mm

3. CONSIGNES DE SECURITE

- Avant la mise en marche de votre espresso, lisez attentivement ce mode d'emploi.
- Ne branchez l'appareil que sur une prise avec terre. Vérifiez que la tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil correspond bien à celle de votre installation électrique.
- Ne posez pas votre espresso sur une surface chaude (plaque électrique, par exemple) ou à proximité d'une flamme.
- N'enlevez pas le porte-filtre contenant la mouture durant le passage de l'eau car l'appareil est alors sous pression.
- N'utilisez pas l'appareil si le plateau récolte-gouttes et la grille ne sont pas mis en place.
- La prise doit être retirée en cas de problème durant l'écoulement du café ou avant de nettoyer votre appareil.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon et ne placez pas le cordon sur un angle vif ou le coin d'un meuble.
- Evitez le contact du cordon ou de vos mains avec les parties chaudes de l'appareil (plateau chauffe-tasses, porte-filtre, buse vapeur).
- Ne plongez jamais l'appareil dans l'eau.
- Tenez les enfants à distance et ne laissez pas pendre le cordon.
- Conformez vous à la notice pour les instructions de détartrage.
- Ne mettez pas l'appareil en marche s'il est endommagé ou si le cordon est en mauvais état.
- Si le cordon ou tout autre élément spécifique devenait défectueux, ils devront être remplacés uniquement par le centre service agréé Seb. En aucun cas, l'appareil ne doit être ouvert par vos soins.
- Vérifiez que le porte-filtre est bien serré avant de faire couler le café.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Les accessoires et parties démontables de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle.

4. CONSEILS PRATIQUES

IMPORTANT ! Avant la première utilisation, après des arrêts prolongés ou après détartrage, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe : « PREMIERE MISE EN SERVICE »

Pensez à débloquer le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche « EJECT » avant de le désengager de l'appareil **(fig. 1).**

- Pour obtenir un espresso à l'arôme intense, nous vous recommandons d'utiliser du café spécial espresso fraîchement moulu qui convient à la délicatesse de la préparation de ce type de café, ainsi que des tasses d'une capacité ne dépassant pas 50 ml.
- Conservez la mouture au réfrigérateur, elle garde ainsi plus longtemps son arôme.
- Ne remplissez pas votre porte-filtre à ras, mais utilisez la cuillère mesure (1 cuillère pour une tasse, 2 cuillères pour 2 tasses). Enlevez l'excédent de mouture sur le pourtour du porte-filtre.
- Si vous n'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 jours, videz et rincez le réservoir d'eau.
- Avant d'enlever le réservoir pour le remplir ou pour le vider, veillez à toujours éteindre l'appareil.
- Veillez à toujours poser l'appareil sur une surface plane et stable.
- Pour obtenir une meilleure température de café en tasse, nous vous conseillons de maintenir celles-ci au chaud dans les logements prévus à cet effet

F

5. PREMIERE MISE EN SERVICE

Rinçage avant la première utilisation.

Avant d'utiliser votre machine à café, nettoyez tous les accessoires dans de l'eau savonneuse puis séchez-les.

- Remplissez le réservoir d'eau froide et replacez le sur l'appareil en vous assurant qu'il est bien en place.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2.
- Le voyant de température clignote puis reste fixe. L'appareil est prêt pour l'utilisation **(fig. 2)**.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil : tournez-le vers la droite jusqu'en butée **(fig. 3)**.
- Mettez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre **(fig. 4)**. Tournez le sélecteur d1 sur la position ☕ (café) **(fig. 5)**.
- Laissez s'écouler l'eau du réservoir. Pour arrêter l'écoulement de l'eau, tournez le sélecteur d1 sur la position « 0 » **(fig. 6)** et débranchez l'appareil.
- Enlevez le réservoir, videz-le, rincez-le soigneusement et remettez-le dans l'appareil **(fig. 7 et 8)**.

6. PREPARATION DE L'ESPRESSO

IMPORTANT ! Si l'espresso est utilisé pour la première fois, l'appareil doit être nettoyé comme décrit au paragraphe 5 « PREMIERE MISE EN SERVICE ».

Avec du café moulu

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position « 0 » **(fig. 6)**.
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil **(fig. 7 et 8).**
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre et tasses) sans y mettre de café moulu. Pour ce faire :

- Mettez en place le porte-filtre vide, et placez les tasses à espresso en-dessous. Aussitôt que l'appareil aura atteint la bonne température, le témoin lumineux orange cessera de clignoter.
- Appuyer sur le bouton 2 tasses ou 1 tasse en fonction de la préparation souhaitée.
- Une fois que le ou les tasses sont remplies d'eau chaude, replacez le sélecteur en position« 0 ».
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche « EJECT » et en le tournant vers la gauche **(fig. 1)**. A l'aide de la cuillère mesure, mettez la mouture dans le porte filtre : une cuillère mesure (pleine à ras bord) par tasse pour obtenir un bon espresso **(fig. 9)**.
- Enlevez l'excédent de mouture sur le bord du porte-filtre **(fig. 9).**

Le type de mouture que vous choisissez déterminera la force et le goût de votre espresso : plus votre mouture est fine, plus vous obtiendrez un espresso corsé.

- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le tournant vers la droite **(fig. 3)** jusqu'au degré de tassage souhaité de la mouture. Plus elle est tassée, plus votre espresso sera fort.
- Mettez une ou deux tasses sur la grille du bac de récupération sous le porte-filtre **(fig. 10).**
- Sélectionnez la quantité de café que vous souhaitez en tasse grâce au bouton d3, de 30ml à 110ml par tasse environ (Quantité indicative qui dépend de la mouture et du tassement de la mouture).
- Tournez le sélecteur d1 sur la position (café) **(fig. 5).**
- Appuyez soit sur le bouton d4 pour 1 tasse ou sur le bouton d5 pour 2 tasses.
- Après quelques instants, le café s'écoule.
- Lorsque vos tasses sont remplies selon votre sélection définie par le bouton d3, l'écoulement s'arrête automatiquement. Ramenez alors le sélecteur d1 en position « 0 » **(fig.6)**
- Enlevez les tasses.
- Déverrouillez le porte-filtre : appuyez légèrement sur la touche « EJECT » en tournant le porte-filtre vers la gauche et retirez-le de l'appareil. Jetez le marc grâce au système d'éjection en pressant à fond la touche d'éjection « EJECT » sur le manche **(fig. 11)**. Lavez le porte-filtre à l'eau courante, en actionnant la touche « EJECT » pour éliminer les restes de mouture (voir également paragraphe 8.B pour un nettoyage plus en profondeur).

Il est normal que chaque retour du sélecteur de commande d1 en position « 0 » soit suivi d'un léger bruit de circulation d'eau ou de vapeur, dû à un dispositif spécifique, éliminant la pression de l'ensemble des circuits.

Après avoir préparé votre premier espresso et une fois que l'appareil est chaud, vous pouvez conserver vos tasses à température dans les logements prévus à cet effet.

« ESE » pour « Easy Serving Espresso » (préparation simplifiée de l'espresso) est une dosette emballée (44 mm de diamètre) de 7g de café sélectionné, moulu et compacté entre deux papiers filtres, spécialement conçue pour la réalisation d'espresso « ristretto » (serré) à l'italienne.
Ce système permet une utilisation immédiate, simple, propre et confortable de votre machine.

Avec une dosette espresso E.S.E

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position « 0 ».
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil **(fig. 7 et 8)**.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre et tasses) sans y mettre de café moulu. Pour ce faire :

- Mettez en place le porte-filtre vide, et placez les tasses à espresso en-dessous. Aussitôt que l'appareil aura atteint la bonne température, le témoin lumineux orange cessera de clignoter.
- Appuyer sur le bouton 2 tasses ou 1 tasse en fonction de la préparation souhaitée.
- Une fois que le ou les tasses sont remplies d'eau chaude, replacez le sélecteur en position« 0 ».
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche « EJECT » et en le tournant vers la gauche **(fig. 1)**. Le cas échéant, découpez l'excédent de papier autour de la dosette en suivant les pointillés **(fig. 12)**. Placez la dosette E.S.E avec l'inscription rouge vers le bas (repliez bien les coins du papier). Veillez à placer le papier à l'intérieur du filtre, sinon il pourrait y avoir des fuites. Pour une crème plus riche et plus épaisse, il est important de placer la dosette E.S.E correctement. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes E.S.E l'une sur l'autre n'est pas conseillée.
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite jusqu'en butée **(fig. 3)**.
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.

F

Votre machine est également compatible avec les dosettes souples (généralement 60 mm de diamètre). Ce type de dosettes n'étant pas spécifiquement conçu pour les machines espresso, vous obtiendrez un espresso moins corsé qu'avec une dosette E.S.E.

Avec une dosette souple

- Avant d'enlever le réservoir amovible, veillez à mettre le sélecteur d1 en position « 0 ».
- Remplissez le réservoir avec de l'eau fraîche et replacez-le sur l'appareil **(fig. 7 et 8)**.
- Allumez l'appareil en appuyant sur le bouton de mise en marche d2.
- Le voyant clignote pendant le préchauffage, puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.

Pour de meilleurs résultats, nous vous recommandons de préchauffer les accessoires (porte-filtre et tasses) sans y mettre de café moulu. Pour ce faire :

- Mettez en place le porte-filtre vide, et placez les tasses à espresso en-dessous. Aussitôt que l'appareil aura atteint la bonne température, le témoin lumineux orange cessera de clignoter.
- Appuyer sur le bouton 2 tasses ou 1 tasse en fonction de la préparation souhaitée.
- Une fois que le ou les tasses sont remplies d'eau chaude, replacez le sélecteur en position« 0 ».
- Déverrouillez le porte-filtre en appuyant légèrement sur la touche « EJECT » et en le tournant vers la gauche **(fig. 1)**. Placez une dosette souple dans le porte-filtre. La dosette est prévue pour réaliser une tasse de café. L'utilisation de 2 dosettes l'une sur l'autre n'est pas conseillée.
- Insérez le porte-filtre dans l'appareil en le serrant fort vers la droite **(fig. 3)** jusqu'au degré de tassage souhaité de la dosette. Plus elle est tassée, plus votre espresso sera fort.
- Pour préparer votre espresso, veuillez procéder comme pour la préparation d'un espresso avec du café moulu.

7. PREPARATION DE LA VAPEUR

La vapeur sert à faire mousser le lait (par exemple pour la préparation des cappuccinos, du chocolat chaud) et à chauffer l'eau (pour le thé et les boissons chaudes).

- Tournez le sélecteur d1 sur la position **(fig. 13)** (pour obtenir une vapeur plus abondante, la température doit être supérieure à celle demandée pour faire du café).
- Le voyant du bouton de mise en marche clignote à nouveau puis reste fixe. L'appareil est alors prêt pour l'utilisation.
- Mettez le liquide qui doit être chauffé dans un récipient. Pour un meilleur résultat, nous vous conseillons de verser le liquide à réchauffer ou à faire mousser dans un récipient avec une petite ouverture (petit pichet par exemple).
- Plongez la buse vapeur dans le liquide.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position (vapeur) **(fig.14)** : la vapeur sort dans le liquide.
- Pour bien faire mousser le lait, faites des mouvements circulaires et de haut en bas **(fig. 15)**. La pompe fonctionne en intermittence, ce qui est normal.
- Afin d'obtenir un bon moussage de lait, nous vous conseillons d'utiliser du lait pasteurisé ou du lait UHT et d'éviter le lait cru.
- Pendant l'opération, il est normal que le voyant de température du bouton de mise en marche s'allume et s'éteigne.
- Lorsque le liquide est chaud et/ou mousseux, arrêtez l'appareil (sélecteur d1 en position « 0 »).
- Lorsque le sélecteur d1 est en position « 0 », l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le voyant du bouton de mise en marche clignote, et de l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte-gouttes. Lorsque la température optimale de préparation d'un espresso est atteinte à nouveau, le voyant reste fixe.

IMPORTANT !
Après l'arrêt de la vapeur, nettoyez immédiatement et soigneusement la buse vapeur à l'aide d'une éponge humide (afin que les résidus « n'attachent pas ») et produisez encore un peu de vapeur à l'air libre pour rincer l'intérieur.
ATTENTION !
La buse vapeur est encore chaude !
Veillez à ne pas vous brûler.

8. NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Les accessoires et parties démontables de l'appareil ne passent pas au lave-vaisselle.

A. De l'appareil

- Débranchez la prise de courant avant chaque nettoyage et faites refroidir l'appareil.
- Nettoyez de temps à autre l'extérieur de l'appareil avec une éponge humide. Lavez régulièrement le réservoir, le bac de récupération et sa grille et essuyez-les.
- Rincez régulièrement l'intérieur du réservoir.
- Lorsqu'une fine couche blanche opacifie votre réservoir, effectuez une opération de détartrage (cf paragraphe 9. DETARTRAGE).
- N'utilisez pas de produits nettoyants à base d'alcool ou de solvant.
- Après avoir débranché l'appareil, nettoyez régulièrement la grille de passage d'eau chaude, ainsi que le joint d'étanchéité, à l'aide d'une éponge humide **(fig. 16).**

B. Du porte-filtre

L'appareil que vous venez d'acheter est équipé d'un porte-filtre démontable à éjection, qui vous permet de le maintenir en parfait état de fonctionnement. Nous vous conseillons de le nettoyer après chaque utilisation.
Ces opérations de démontage/remontage doivent être effectuées à froid·

1. Démontage du porte-filtre :
- Extraire le porte-filtre de votre machine.
- Jeter le marc ou la dosette en pressant sur la touche d'éjection **(fig. 11)**.
- Le rincer à l'eau claire.
- Prendre le bas du porte-filtre entre le pouce et l'index.
- Exercer une pression avec le pouce et l'index en même temps, puis tirer vers le bas **(fig. 17)**.

2. Nettoyage et rinçage du porte-filtre :
Le porte-filtre peut alors être nettoyé à l'aide d'un produit détergent « vaisselle » et d'un accessoire récurant, mais doit ensuite être rincé à l'eau claire. Pour un meilleur résultat, vous pouvez actionner plusieurs fois le bouton d'éjection pendant le rinçage.
Nous vous conseillons de secouer fortement votre porte-filtre afin d'en évacuer toute l'eau.

3. Remontage du porte-filtre :
Commencez par engager le bas du porte-filtre dans l'encoche prévue à cet effet, puis poussez jusqu'à entendre le « clic » garantissant le verrouillage **(fig. 18)**.

C. Le plateau récolte-gouttes

Dès que l'indicateur de niveau apparaît, le plateau-récolte doit être vidé après avoir retiré la grille **(fig. 19 et 20)**. La présence d'eau est normale et n'est pas signe d'une fuite. Si nécessaire, nettoyer le plateau récolte-gouttes et sa grille avec de l'eau et un peu de produit vaisselle non agressif.
Rincez et séchez.

9. DETARTRAGE

- Le détartrage régulier de votre appareil, comme indiqué dans les paragraphes A et B pour les fonctions café et vapeur, est le gage principal de sa durée de vie. La fréquence de détartrage doit être adaptée à la dureté de votre eau. Prenez conseil auprès de votre agence de distribution d'eau.
- Pendant cette opération, ne placez pas votre appareil sur un plan de travail en marbre. Le détartrant pourrait l'altérer.
- Pour que cela soit plus clair pour vous, vous trouverez ci-après un tableau récapitulatif des fréquences de détartrage en fonction de la dureté de l'eau et de l'utilisation :

FREQUENCE DE DETARTRAGE			
Nombre moyen de cafés par semaine	Eau douce (<19°th)	Eau calcaire (19-30°th)	Eau très calcaire (>30°th)
Moins de 7	1 fois par an	Tous les 8 mois	Tous les 6 mois
De 7 à 20	Tous les 4 mois	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois
Plus de 20	Tous les 3 mois	Tous les 2 mois	Tous les mois

En cas de doute, un détartrage tous les mois est conseillé.
Aucune réparation de cafetière pour cause de :
- détartrage non effectué,
- d'entartrage,

ne sera couverte par la garantie.

A. Détartrage de la fonction café

- Débranchez l'appareil.
- Insérez le porte-filtre (sans mouture) dans l'appareil et verrouillez-le en tournant vers la droite jusqu'en butée **(fig. 3)**.
- Placez un récipient d'un volume supérieur à ½ litre sous le porte-filtre **(fig. 4)**.
- Vérifiez que le sélecteur d1 soit bien en position « 0 ».
- Videz le réservoir et remettez-le en place.
- Remplissez le réservoir avec un mélange composé de trois volumes d'eau pour un volume de vinaigre ou d'acide citrique/sulfamique.
- Branchez l'appareil.
- Placez le bouton d3 en position volume maximum.
- Lorsque le voyant de température du bouton de mise en marche reste fixe, vous pouvez alors passer en position (café) **(fig. 5)**.
- Appuyez sur le bouton d4 1 tasse.
- Laissez s'écouler le mélange.
- Attendez 2 minutes, puis renouvelez l'opération 2 fois, depuis l'opération d'appui sur le bouton d4 1 tasse.
- Tournez le sélecteur sur la position « 0 ».
- Suivez maintenant les instructions de détartrage de la fonction vapeur.

B. Détartrage de la fonction vapeur

- Placez ensuite le récipient sous la buse vapeur.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position (chauffe vapeur) **(fig. 13)** (pour obtenir de la vapeur, la température doit être supérieure à celle demandée pour faire du café).
- Le voyant du bouton de mise en marche clignote puis reste fixe.
- Tournez le sélecteur d1 sur la position (extraction vapeur) **(fig. 14)** : la vapeur sort dans le liquide. Laissez s'écouler le reste du mélange pendant 2 minutes.
- Pendant l'opération, il est normal que le voyant de température de l'eau s'allume et s'éteigne.
- Après quelques instants, arrêtez l'appareil (position « 0 »).
- Lorsque le sélecteur d1 est en position « 0 », l'appareil refroidit automatiquement. Durant la phase de refroidissement, le voyant du bouton de mise en marche clignote, et de l'eau chaude s'écoule dans le plateau récolte gouttes.

C. Rinçage

IMPORTANT !

- Après le détartrage, effectuez 2-3 opérations de rinçage avec de l'eau claire (sans mouture), comme décrit au paragraphe « Première mise en service ».
- N'oubliez pas de rincer la buse vapeur.
  L'appareil est détartré et à nouveau prêt à fonctionner.

10. GARANTIE

Votre appareil est garanti mais toute erreur de branchement, manipulation ou utilisation autres que celles décrites dans la notice annule la garantie.
Cet appareil a été conçu exclusivement pour un usage domestique, tout autre type d'utilisation annule la garantie.
Aucune réparation pour cause d'entartrage ne sera couverte par la garantie.
Pour tout problème d'après-vente ou de pièces détachées, consultez votre revendeur ou un centre service agréé.

11. REPONSES AUX PROBLEMES EVENTUELS

Problèmes	Causes possibles	Solutions
Le porte-filtre est bloqué La touche « EJECT » est trop dure à manœuvrer	Vous avez oublié de déverrouiller le porte-filtre	Manœuvrez légèrement le porte-filtre sur la droite avant d'appuyer sur la touche « EJECT »
Le marc n'est pas sec après le passage de l'eau	Vous n'avez pas serré le porte-filtre correctement.	Serrez plus le porte-filtre.
L'espresso coule trop lentement	Vous avez trop serré le porte-filtre	Diminuez l'effort de serrage
	La mouture est trop fine, trop grasse ou farineuse.	Choisissez une mouture légèrement plus grosse.
	Le porte-filtre est sale.	Nettoyez votre porte-filtre selon les instructions du paragraphe 8.B.
	La grille de passage de l'eau est encrassée.	Quand l'appareil est refroidi, nettoyez la grille du passage de l'eau avec une éponge humide **(fig. 16)**.
De l'eau s'écoule du porte-filtre après la confection d'un espresso.	Le sélecteur de commande n'a pas été positionné sur arrêt « 0 ».	Eteignez votre appareil en positionnant le sélecteur de commande d1 sur « 0 » **(fig. 6).**
	Formation de tartre prématurée en raison d'une eau particulièrement calcaire.	Détartrez l'espresso conformément aux indications du mode d'emploi (paragraphe 9)**.**
Présence de marc dans la tasse.	Le porte-filtre est encrassé.	Nettoyez le porte-filtre à l'eau chaude. Actionnez la touche « EJECT » pour éliminer les restes éventuels de mouture. Secouez-le pour évacuer l'eau (voir également paragraphe 8.B.
	La mouture est trop fine.	Utilisez une mouture légèrement plus grosse.
L'espresso n'est pas mousseux.	La mouture est trop ancienne.	Utilisez une mouture fraîchement moulue.
	La mouture n'est pas adaptée à l'espresso.	Utilisez une mouture plus fine.
	Il y a trop peu de mouture dans le porte-filtre.	Rajoutez de la mouture.
Le réservoir d'eau fuit quand on le transporte.	Le clapet du fond du réservoir est sale ou défectueux.	Lavez le réservoir d'eau et faites fonctionner avec le doigt le clapet qui est au fond du réservoir.
	Le clapet est bloqué par du calcaire	Détartrez l'appareil comme décrit au paragraphe 9
Ecoulement d'eau sous l'appareil.	Fuite interne.	Vérifiez la bonne position du réservoir. Si le défaut persiste, n'utilisez pas l'appareil, adressez-vous à un centre de service agréé.
Des craquements sont entendus dans le porte-filtre.	Phénomène normal : blocage de sécurité du porte-filtre.	
La pompe est anormalement bruyante.	Absence d'eau dans le réservoir.	Arrêtez l'appareil (position « 0 »), remplissez le réservoir d'eau et redémarrez.
Les tasses sont remplies de manière inégale.	Le porte-filtre est encrassé.	Reportez-vous au paragraphe 8.B pour l'entretien de votre porte-filtre.
L'espresso fuit sur les côtés du porte-filtre.	Le porte-filtre n'est pas placé correctement.	Mettez le porte-filtre en place et verrouillez-le (tournez de gauche à droite jusqu'en butée) **(fig. 3).**
	Le bord du porte-filtre est encrassé par la mouture.	Enlevez l'excédent de mouture **(fig. 9).**
Votre espresso a mauvais goût.	Après le détartrage, le rinçage n'a pas été effectué correctement.	Rincez l'appareil conformément au mode d'emploi (paragraphe 8).
L'appareil ne fonctionne pas.	La pompe s'est désamorcée pour cause de manque d'eau.	Remplissez le réservoir d'eau et réamorcez la pompe (voir paragraphe 5. « PREMIERE MISE EN SERVICE »). Evitez de vider complètement le réservoir.
	Le réservoir d'eau amovible est mal enclenché.	Enclenchez le réservoir d'eau en appuyant fortement.
La buse vapeur ne fait pas mousser le lait.	La buse vapeur est bouchée ou entartrée.	Détartrez la buse vapeur conformément au paragraphe « DETARTRAGE » ou débouchez-la à l'aide d'une aiguille **(fig. 21).**
	Le lait est trop chaud.	Utilisez du lait refroidi.
	La forme du récipient n'est pas appropriée.	Utilisez un petit pichet.
	Vous utilisez du lait écrémé.	Utilisez de préférence du lait entier ou demi-écrémé.

S'il n'est pas possible de déterminer la cause d'une panne, adressez-vous à un réparateur agréé.
Ne démontez jamais l'appareil ! (en cas de démontage, la garantie pourra ne plus être assurée).

12. PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE



Participons à la protection de l'environnement !

i Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.

Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

Ref.: 0827807-B